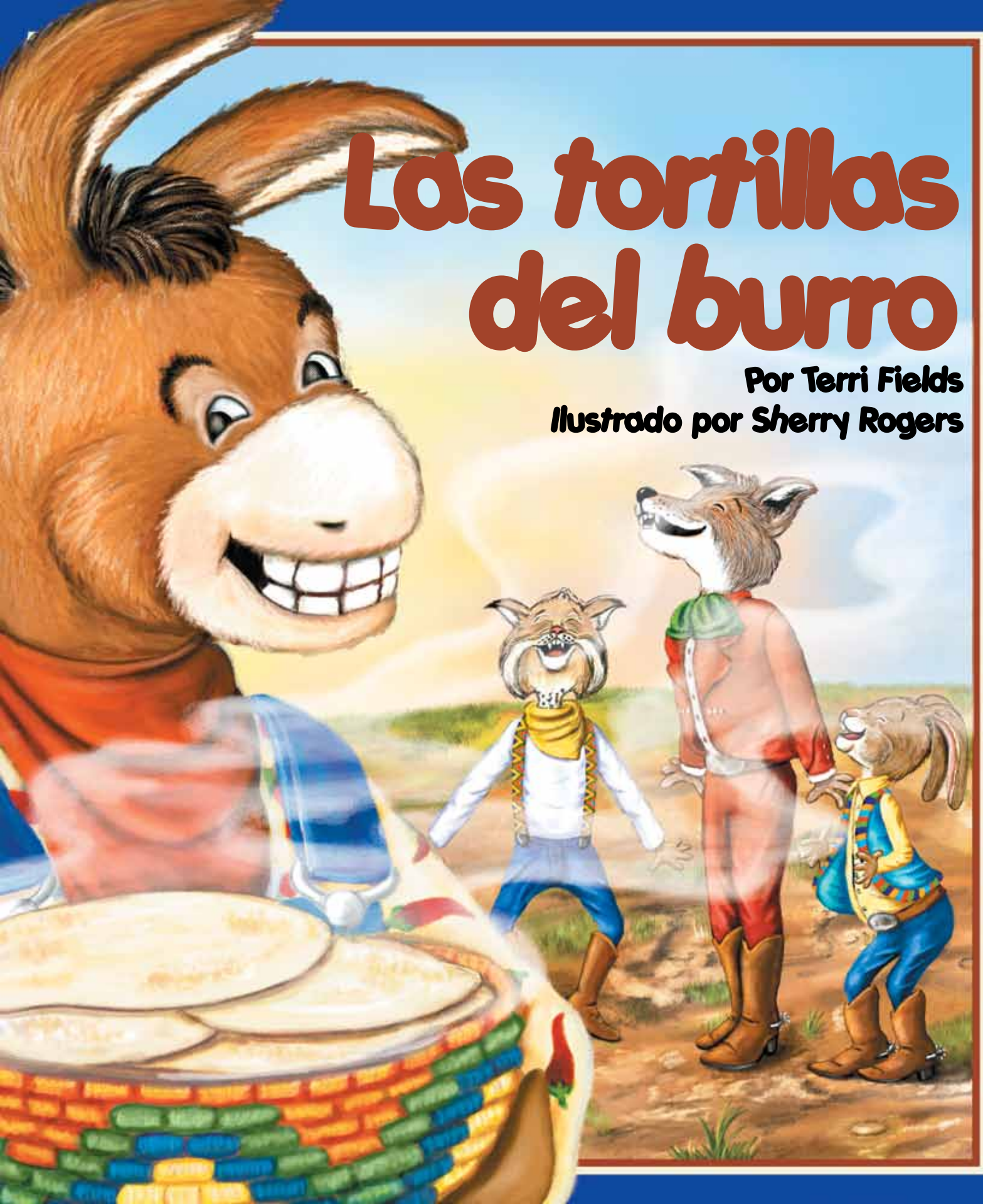


Las tortillas del burro

Por Terri Fields
Ilustrado por Sherry Rogers



Las tortillas del burro

Cruce a La Pequeña Gallinita Roja con un burro y sus amigos y obtendrá este humorístico recuento del Suroeste de una historia infantil favorita. En *Las tortillas del burro*, el burro encuentra muy difícil obtener ayuda de cualquiera de sus amigos mientras que él trabaja minuciosamente para convertir el maíz en tortillas. A los pequeños les encantará la repetición; los más grandes les encantarán los juegos de palabras. Además del “sabor” del Suroeste, esta encantadora historia contiene unos dibujos certeros de la manera tradicional en que se hacen las tortillas.

Es mucho más que un libro con imágenes...este libro está específicamente diseñado tanto para leerlo y disfrutarlo como para una plataforma de lanzamiento para el debate y aprendizaje. Ya sea leído en casa o en un salón de clases, animan a los adultos a realizar las actividades con los niños pequeños durante su vida. Los recursos gratuitos en línea y el apoyo en www.ArbordalePublishing.com incluyen:

- Para las mentes creativas tal y visto como en el libro (en inglés y en español):
 - El Maíz: De la Planta a la Mesa
 - De Cuántas Maneras Comemos el Maíz
 - Haciendo Tortillas: Una Receta
 - Una Actividad de Vocabulario Español/Inglés
- Actividades para la enseñanza:
 - Preguntas de la lectura
 - Arte del lenguaje
 - Ciencias
 - Matemáticas
 - Geografía
 - Hojas para colorear
- Pruebas interactivas: de lectura comprensiva, de Para las mentes creativas y de matemáticas
- Audio en inglés y en español
- Temas relacionados en la página del Web
- Alineado a los estándares estatales
- Pruebas para Accelerated Reader y Reading Counts!
- Los niveles de Lexile y Fountas and Pinnell

eBooks con pasada de página y de lectura automática, selección de texto en inglés o en español, y con audio disponible para la compra en línea.

Con agradecimiento a Elizabeth Wolanyk, Directora de Educación e Investigación en la Fundación de la Agencia de Granjas Americanas para la Agricultura por verificar la precisión de la información en la sección educativa “Para las mentes Creativas.”

Traducido por Bi Lingo, LLC

Terri Fields es una autora de Arizona que mira al mundo alrededor de ella en los términos de las maravillosas historias que revela. Ella ha escrito 17 libros y ha acumulado un número de premios incluyendo el premio de Maud Hart Lovelace y el premio de Georgia Children’s Choice. Desde hace mucho tiempo una habitante del desierto, Terri disfruta compartir sus libros con niños de todo el mundo. Además de escribir ella es una profesora la cual, ha sido nombrada la Maestra del Año en Arizona y ha sido seleccionada como una de las mejores veinte maestras en el All-USA Teacher Team.

Sherry Rogers pasó doce años como diseñadora gráfica corporativa y era una artista antes de “dejarlo todo atrás” y trabajar por su propia cuenta. Además de ilustrar *Las tortillas del burro*, Sherry ha ilustrado *Diez para mí*, *Hey Diddle Diddle*; *Newton y yo*; *El alce y la urraca*; *Patatas, garras, manos y pies*; *Catarrinco*; y *Si tú fueras un loro* para Arbordale. Sherry, su esposo, y sus dos hijos viven al norte de California.



Terri Fields

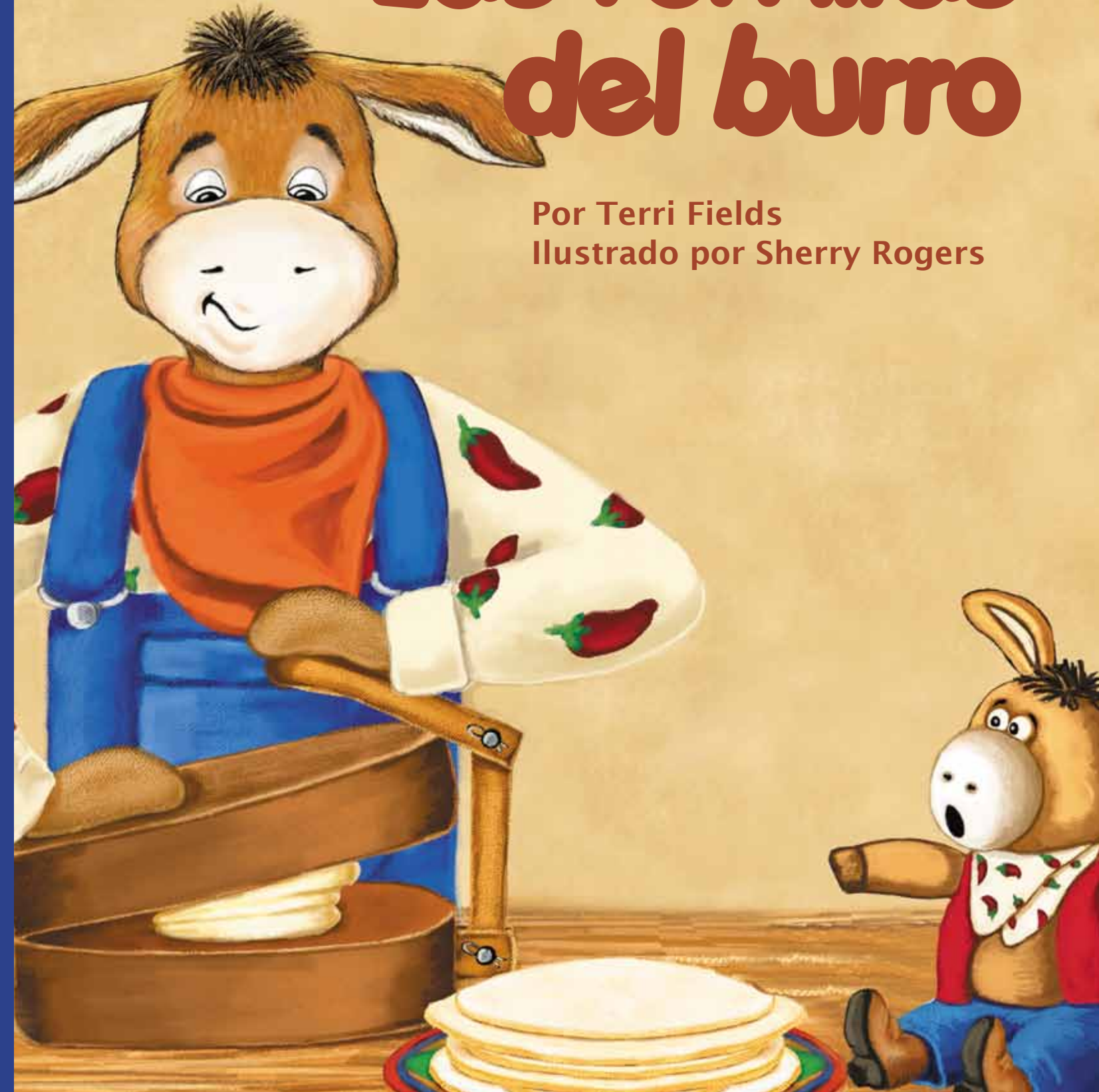


Sherry Rogers

Las tortillas del burro

Por Terri Fields

Ilustrado por Sherry Rogers



A dos personas maravillosas y juguetonas Jack y Charlene Shaffer, con muchísimo cariño a Ashley Taylor Malkin, Spencer y Ethan Scher, a Julia y Michael Baumel, y como siempre a mis musas,

Jeff, Lori, Rick, y Mami - TF

Para mi Mami, Papi, y mi hermana Diane, por su gran apoyo en todo lo que hago - SR.

Con agradecimiento a Elizabeth Wolanyk, Directora de Educación e Investigación en la Fundación de la Agencia de Granjas Americanas para la Agricultura por verificar la precisión de la información en la sección educativa "Para las mentes Creativas."

**Había una vez, no hace mucho tiempo,
un burrito que vió que el maizal había
crecido muy alto. Y en seguida, pensó,
¡TORTILLAS!**

Casa Editorial - Datos de Publicación
Fields, Terri, 1948 -
Las Tortillas del Burro / por Terry Fields ; ilustrado por Sherry Rogers.

p.: col.ill.; cm.

En este recuento del Suroeste de una historia infantil favorita, el Burro encuentra muy difícil obtener ayuda de cualquiera de sus amigos mientras que él trabaja minuciosamente para convertir el maíz en tortillas. En la sección de "Para las mentes creativas" se incluye un glosario Español/Inglés y una receta muy simple para hacer tortillas.

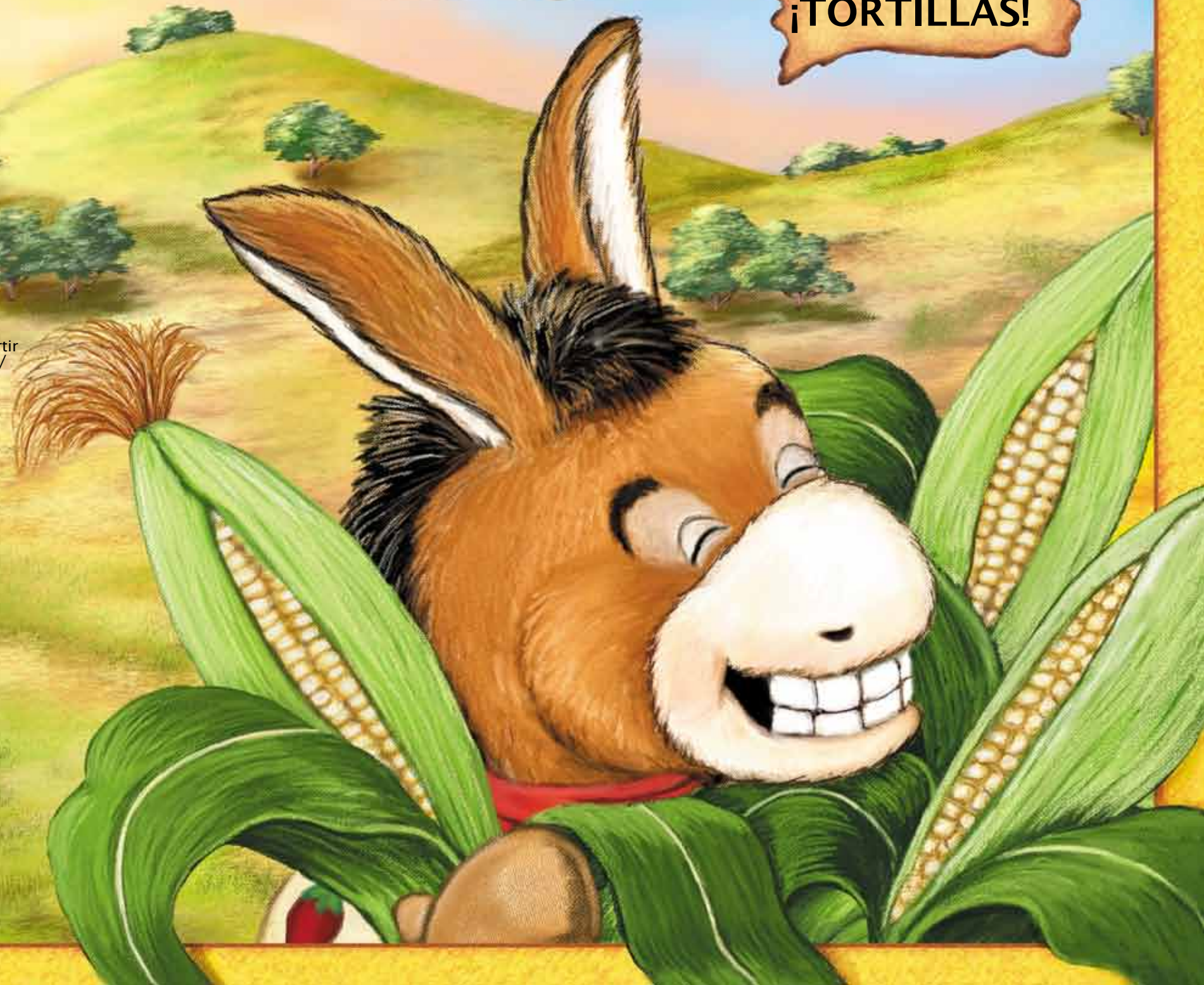
ISBN: 978-1-934359-55-6

1.- Burros-ficción Juvenil. 2. Tortillas -ficción Juvenil 3. Burros—Ficción
4. Tortillas—Ficción 5. Folclore. I. Rogers, Sherry. II. Título.

PZ8.1. F47918 Bu 2007
398.2/45 [E] 2006940902

Derechos de Autor © 2007 de Terri Fields
Derechos de Ilustración © 2007 de Sherry Rogers
La sección educativa "Para Mentes Creativas"
puede ser fotocopiada por el propietario para su uso
personal o por los profesores utilizando copias
para entornos educativos.

Arbordale Publishing
Mt. Pleasant, SC 29464
anteriormente Sylvan Dell Publishing
www.ArbordalePublishing.com



El llamó a sus amigos. “Whinee—aw ah aw. Mis amigos—vengan aquí.”

El gato montés, el coyote, y la liebre se acercaron inmediatamente.

“¡Amigos, miren todo este maravilloso maíz!” dijo el burro. “¿Quién me ayudará a recoger el maíz para que podamos hacer tortillas?”

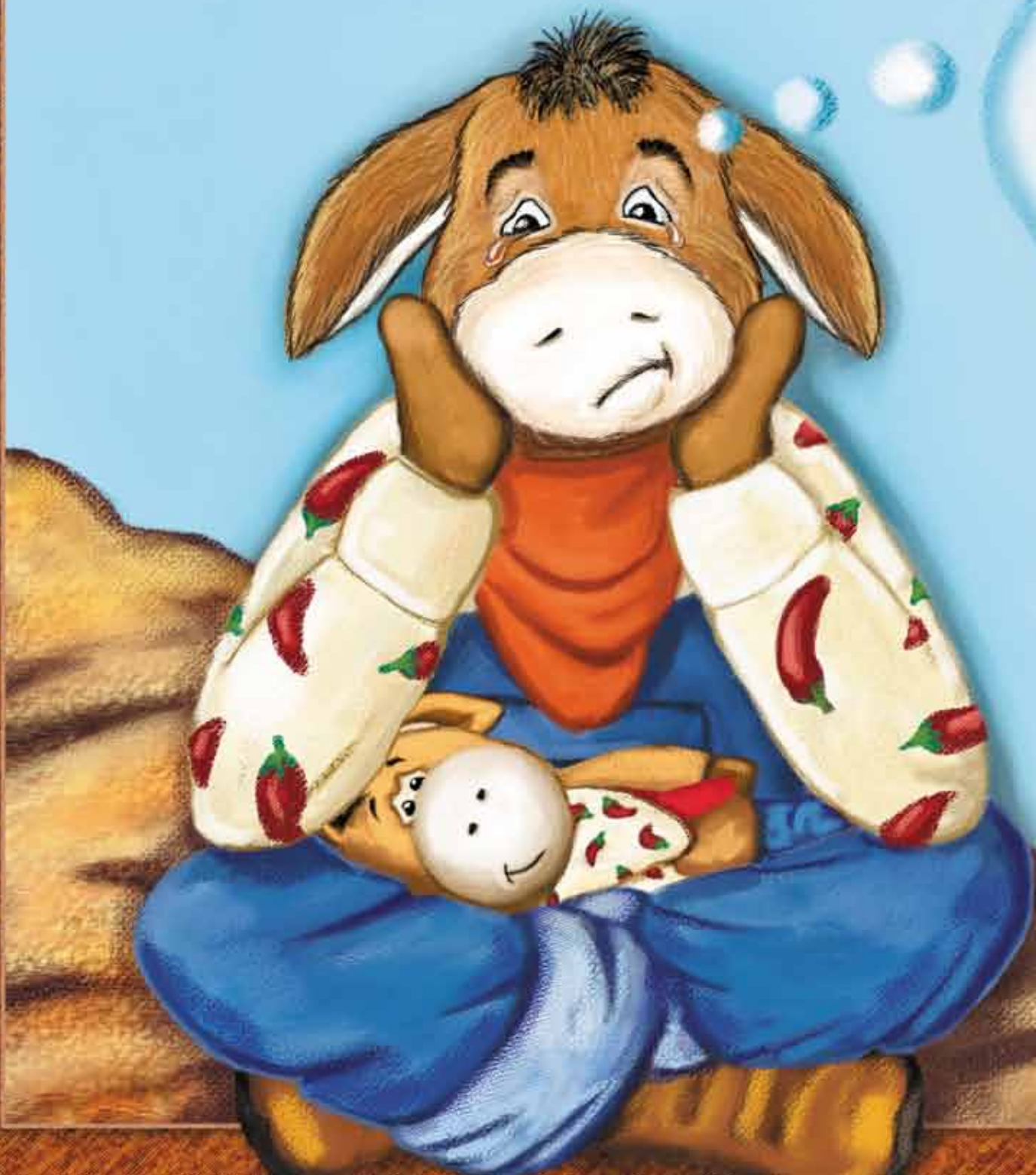
“Yo no,” dijo el gato montés. “Yo soy un gato muy tranquilo para recoger maíz.”

“Yo no,” dijo el coyote. “Voy a tomarme un descanso de coyo-te.”

“Yo no,” dijo la liebre. “Yo realmente tengo que brincar de aquí.”



**“Entonces recogeré el maíz yo solito,”
dijo el burro.**



Y lo hizo . . .

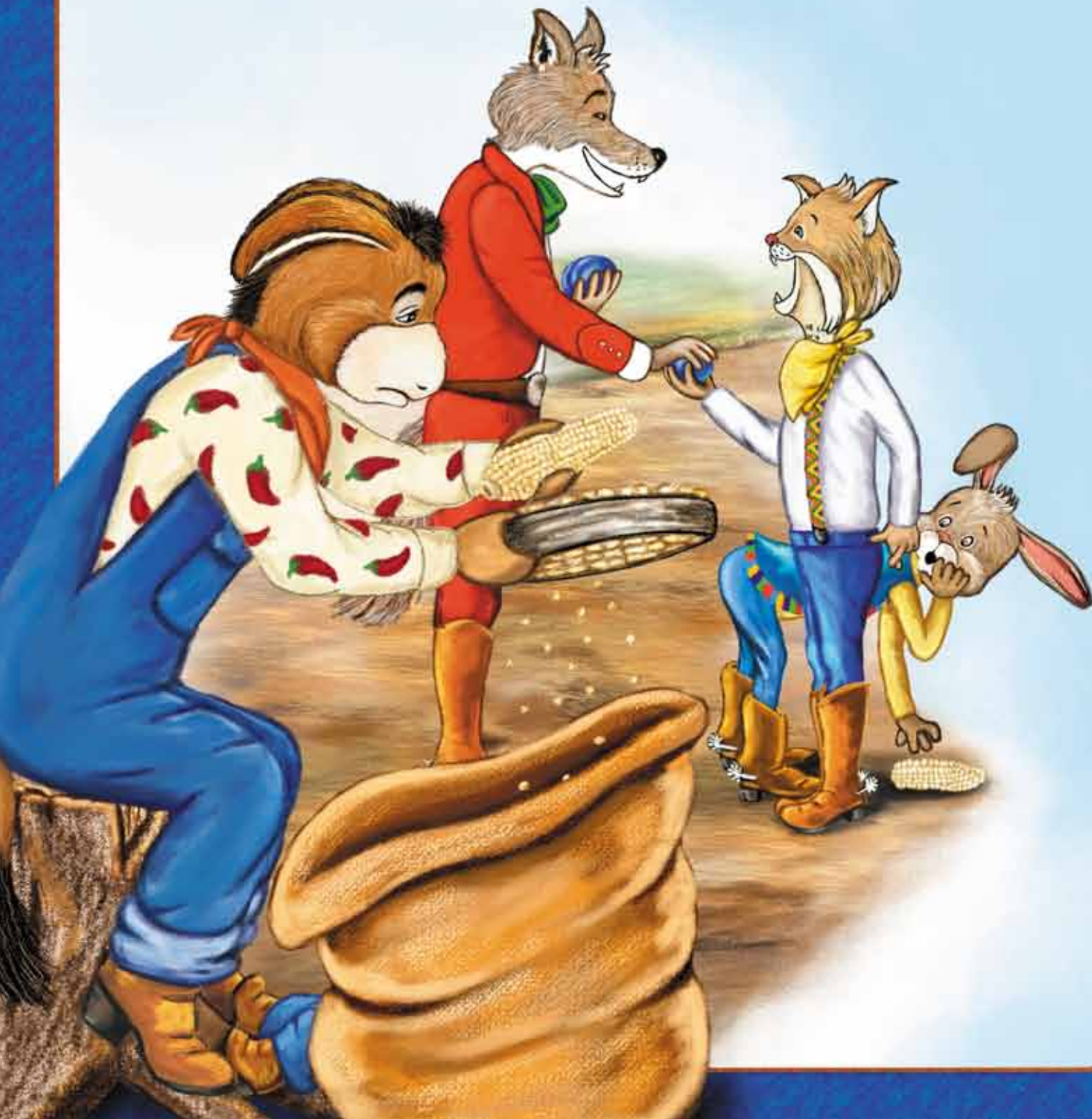
**Recogió tanto maíz blanco que apenas y podía
cargarlo en su espalda de regreso a casa.**

Cuando llegó a su casa, reunió a sus amigos nuevamente. “Amigos,” él dijo. “He recogido el maíz. ¿Quién me ayudará a desgranarlo?”

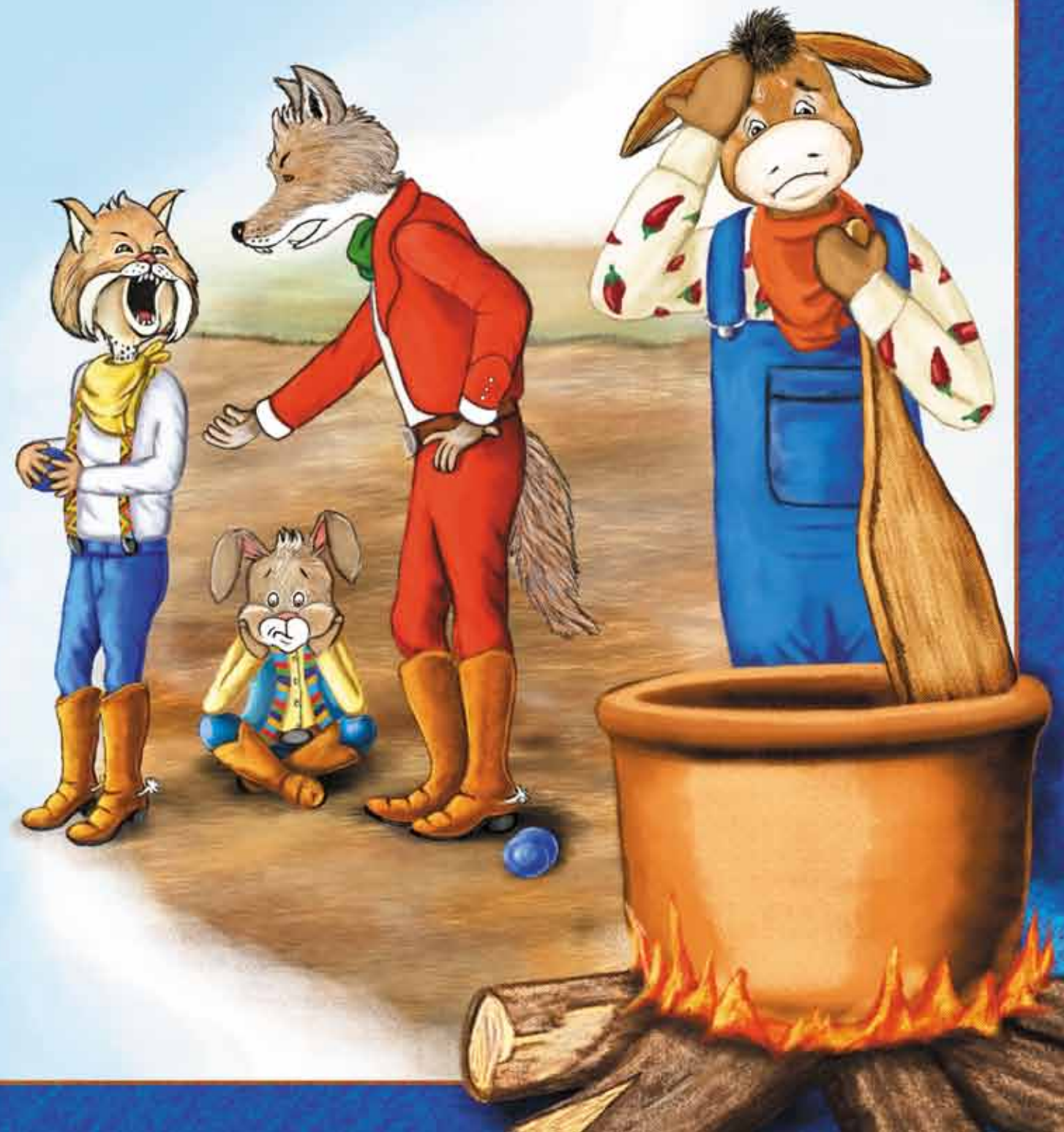
**“Yo no,” dijo el gato montés. “Táchame de ese trabajo.”
“Yo no,” dijo el coyote. “Estoy haciendo cosas más astutas.”
“Yo no,” dijo la liebre. “Estoy teniendo un mal día de liebre.”
“Entonces desgranaré el maíz yo solito,” dijo el burro.**



Y lo hizo . . .
Agarró el maíz y le quitó todos los granos
de la mazorca.



Entonces juntó todas las mazorcas, las
hirvió con lima, las enjuagó, y las colocó a
un lado para que se secaran.



Para las mentes creativas

La sección educativa "Para las mentes creativas" puede ser fotocopiada o impresa de nuestra página del Web por el propietario de este libro para usos educativos o no comerciales. "Actividades educativas" extra curriculares, pruebas interactivas, e información adicional están disponibles en línea. Visite www.ArbordalePublishing.com y haga "clic" en la portada del libro y encontrará todos los materiales adicionales.

El maíz: de la planta a la mesa

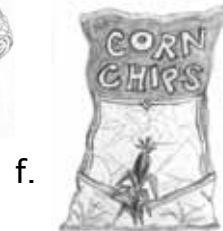
La gente en el área que conocemos cómo México y Centro América han estado cultivando maíz por más de cinco mil años. Ellos crearon el maíz reproduciendo dos plantas diferentes. Incluso hoy, el maíz es una parte importante de la dieta y la cultura en esta parte del mundo.

Anteriormente, la gente solamente podía comer los tipos de comida que crecían cerca de donde vivían o de animales de los alrededores. Ahora, podemos cultivar plantas en todo el mundo plantando semillas, utilizando sistemas de irrigación, o utilizando invernaderos. Los transportes modernos como los barcos, trenes, camiones, y aviones nos ayudan a obtener la comida de otras partes del mundo.

Algunas veces nosotros comemos las semillas o la fruta de la planta así como las cultivamos, (las manzanas, las fresas, o las zanahorias). O, solamente podemos comernos una parte de la planta como el tallo (el apio), las hojas (la lechuga), o la flor (el brócoli). Nosotros también podemos prepararlas antes de comerlas (la mazorca). Algunas veces, los granos (como los del maíz) se muelen (en harina o harina de maíz) y son utilizados para hacer otros tipos de comida que nos comemos.

¿Puedes emparejar algunas maneras en las que comemos el maíz? ¿Cómo crees que el maíz fue preparado para hacer estas comidas?

1. Tortillas
2. Palomitas de maíz
3. Mazorca
4. Papitas
5. Pan de maíz
6. Algunos cereales
7. Frituras de maíz



Respuestas: 1d; 2a; 3e; 4f; 5g; 6c; 7b

Vocabulario Español/Inglés

¿Puedes emparejar la palabra en Español con la definición de la palabra en Inglés y el dibujo? Las respuestas están al revés en el inferior de la página.

1. Tortillas



- a. Dough

2. Mis amigos



- b. Rest time during the heat of the day

3. Yo no



- c. Not I

4. Metate



- d. A press to flatten the ball of dough

5. La masa



- e. A flatbread traditionally made out of corn but sometimes out of wheat

6. Siesta



- f. Friends

7. Tortillera



- g. A stone used to grind corn using a pestle, a mortar

Respuestas: 1e; 2f; 3c; 4g; 5a; 6b; 7d



Haciendo tortillas

La palabra tortilla viene de la palabra española “torta”, que significa “pastel redondo”. Cuando los españoles llegaron a México en el siglo dieciséis, encontraron a los Aztecas haciendo y comiendo una comida muy inusual – maíz. Algunas veces, el maíz era formado en pequeños pasteles a lo que los españoles llamaban tortillas.

El día de hoy, algunas personas todavía hacen tortillas como en el principio, muy semejante a como los Indios Mexicanos alguna vez las hicieron y también como el burro hace sus tortillas en este libro.

Tú también puedes hacer tortillas. Puedes comprar la harina de maíz especial, llamada maseca, en una tienda de víveres o en una tienda Mexicana. Maseca se hace

tal y como el burro la hizo en la historia, cocinando el maíz con un poquito de lima (no la lima que es fruta, pero una lima especial que proviene de la quema de la piedra caliza). Entonces, se enjuaga, se seca y se muele hasta convertirse en harina para nuestro uso.

Lo que necesitarás para hacer 8 tortillas:

1 taza de maseca
1 cucharada de aceite de maíz o vegetal (opcional)
 $\frac{3}{4}$ de taza de agua caliente
tazón para mezclar y una cuchara o batidora
toallas húmedas

papel encerado
rodillo
un sartén o un comal
espátula

En un recipiente grande, mezcla la maseca, el aceite, si lo usas (esto no es tradicional pero puede ayudar a mantener las tortillas integradas mientras las amasas) y el agua.

Mézclalos hasta que la masa esté suave y se forme una bola de masa – alrededor de dos o tres minutos. La masa deberá estar suave pero no demasiado pegajosa.

Divide la masa en 8 bolitas y cúbreelas con la toalla húmeda para evitar que se sequen.

Corta dos pedazos cuadrados de papel encerado. Coloca las bolitas de masa, una por una, entre las dos hojas y usa el rodillo para darles forma de círculo (lo mejor que puedas).

Con la ayuda de un adulto, cocínalas en un sartén o comal muy caliente. Utiliza tu espátula para voltear la tortilla cada 15 ó 20 segundos hasta que esté cocida (color café claro). Envuelve las tortillas cocidas en una toalla pequeña o trapo para mantenerlas calientes y prevenir que se sequen.



Incluye 4 páginas de actividades para la enseñanza
Busca más actividades gratuitas en línea en
www.ArbordalePublishing.com

